



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## KESTANE KÖFTESİ

500 gr. kestane  
100 gr. tavuk kıyması  
1 su bardağı mantar  
1 taze soğan  
1 diş sarımsak  
1 dilim kepek ekmeđi  
Tuz  
Karabiber  
1 çorba kaşığı soya sosu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
SOSU:  
1 tutam zencefil  
1 kahve fincanı sirke  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
1 kahve fincanı KOSKA Tahin  
½ küçük havuç

Kestaneyi haşlayıp ayıklayın, püre haline getirin. 100gr. tavuk kıymasını taze soğanı, sarımsağı, 1 dilim bayat ekmeği için, tuz, karabiber ve mantarları robotta iyice karıştırmın. Kestaneyi ilave edip iyice yoğurun veya robotta karıştırmın. Bu karışımın istediğimiz şekilde köfteler yapın 2 kaşığ zeytinyağında kızartın fırın tepsisine dizin fırında altın sarısı renginde pişirin. Sosun hazırlanışı: Zeytinyağı, sirke ve sarımsak, tahin ve zencefil bir kasede karıştırmın. İçine ince kıyılmış havuç dilimleri konur. Köfteler, yanında sosu ile servis edilir.

